

# Speiseplan vom 13.05.2024 bis 20.05.2024

	Menü 1	Menü 2
Montag	Hessisches Schwarzwurzelgericht mit Kartoffeln Waldfrucht-Quarkspeise *	Germknödel mit Zwetschgenkompott und Vanillesoße Waldfrucht-Quarkspeise
Dienstag	Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße Pistazienpudding *	Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Schinken und heller Soße Pistazienpudding
Mittwoch	Gebratener Hähnchenschenkel in eigenen Saft, Bratkartoffeln und grünen Bohnensalat Wassermelonenwürfel *	Gemüselaibchen mit Schnittlauchsoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnensalat Wassermelonenwürfel
Donnerstag	Möhrencremesuppe Spinatknuspermedaillon mit Paprikarahmsoße, dazu Butterreis und fruchtiger Eisbergsalat	Möhrencremesuppe Schokoladengrieß mit Fruchtcocktail *
Freitag	Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“, mit Speck- Zwiebelwürfelchen und warmen Kartoffelsalat Aprikosenjoghurt *	Mit Käsesoße überbackene Spätzle und Röstzwiebeln, dazu Tomatensalat Aprikosenjoghurt
Samstag	Weißkohl-Kartoffel-Eintopf mit Brot Birnenwürfel	Kürbis-Eintopf mit Brot  Birnenwürfel *
Sonntag Pfingstsonntag	Rinderbrühe mit Marklöschen Schweinerbraten mit Malzbiersoße, Mischgemüse und Butterkartoffeln Vanille-Nuss-Eis *	Rinderbrühe mit Marklöschen Möhren-Spinat-Auflauf mit Butterkartoffeln, dazu Feld- salat an Senf-Honigdressing Vanille-Nuss-Eis
Zudem bieten wir als Spätmahlzeit auf Wunsch folgende Komponenten an: Bananen, Äpfel, Obst der Saison, Pudding, Grießbrei mit und ohne Konfitüre, Milchreis mit und ohne Konfitüre, Quarkspeise, Fruchtjoghurt, Brothäppchen mit herzhaftem Belag		

Die Küche behält sich Änderungen vor

Sonderkostformen werden auf ärztlicher Verordnung bereitgestellt. Inhaltsstoffe können in der Küche eingesehen werden